バーベキューが大好きになる理由は使い終わってからわかります。

フードをすれば風除けにもなり、煙や粉塵が舞い上がりません。

溶岩石は、油が滴り落ちても、炭のように粉塵が飛び散りません。

焼網を外せば、中まですっきりとお掃除できます。

グリル底面に落ちた余分な油カスは、グリス缶ホルダーに集まる仕組みです。

フードと本体はアルミ製で錆びにくく、汚れは拭き取りやすい。

フード背面の排煙口から少しずつ排煙するので、煙たくありません。

溶岩石は水洗いすれば、繰り返して何回でも使えます。

溶岩石はグリル内に入れたままで保管OK。炭のような後始末は不必要。

■屋外用ガスグリル製品概要・仕様

※こちらの商品は、組立式です。お客様にて組立をお願い致します。

	Handy ハンディ	Smarty スマーティ	Woody ウッディ
使用ガス	プロパン又はブタン	プロパン又はブタン	プロパン又はブタン
発熱量	1 x 3.2 kW	2 x 2.6 kW	2 x 4.8 kW
ガス消費量	1 x 0.22 kg/hr	2 x 0.20 kg/hr	2 x 0.64 kg/hr
総重量	3.0 kg	18.5 kg	27.5 kg
焼面サイズ	40 x 25 cm	48 x 30 cm	54 x 33 cm
保温棚サイズ	なし	48 x 20 cm	52 x 26 & 50 x 18 cm
外形（高さ×幅×奥行き）	32 x 55 x 27 cm	106 x 108 x 42 cm	116 x 117 x 47 cm
バーナー	棒バーナー	棒バーナー	H式バーナー
点火方式	なし	圧電点火方式	圧電点火方式
ラバロック（溶岩）	なし代わりに フレームテーマー使用	中サイズ（35から50mm）、約1.5 kg	中サイズ（35から50mm）、約2.0 kg
ガス接続ゴム管口直径	メインロ 30 mbar = 0.84 mm	メインロ 30 mbar = 0.84 mm	メインロ 30 mbar = 0.84 mm
グリルボックスの材料	鉄	アルミ	アルミ
組み立て時間	約10分	約60分	約90分

※調整器（日本製レギュレーター）は本製品に付属しています。またガス容器についてはガス販売店にお問い合わせください。

■別売品

カセットガスアダプター

●家庭用カセットガス（ブタンガス）を2本設置できます。（1本でも使用可）
●ガスグリル本体とアダプターの間に必ず調整器（レギュレーター）を取り付けてください。（調整器はガスグリルに付属しています）

＜使用上の注意＞
◎ブタンガスは低温時は気化しづらい性質があります。安全のため気温が20℃以下の環境では使用しないで下さい。
◎アダプターは真鍮製ですが、湿気の多い場所や直射日光の当たる場所で保管しないでください。

調理器具

※単品、またはセットでご注文いただけます。

■安全にお使いいただくために

**ガスグリルは必ず屋外でのみ使用してください。
使用前に説明書を読んでください。
また、本体は高温になることがあります。
お子様を近づけないでください。**

1. グリル使用時、使用後本体が冷めるまで、お子様を近づけないでください。
2. 本体が、取扱説明書に従い、正しく組み立てられていることを確認してください。
3. ガス管がしっかりと接続されていることを確認してください。もし緩んでいる場合はすぐにガスを止め接続を再度確認してください。
4. ガスボンベは、ホースが取り付けられている側の地面に設置してください。
5. ガスボンベを本体グリル下のワゴンに設置する場合は、ガスホース・ガスバルブと、焼き網トレーの下側との間隔を、少なくとも18cmは空けてください。無理な場合は、上記3のようにガスボンベを地面に設置しなければなりません。
6. 取扱説明書の内容をよく読み、組み立て時・本体使用時は必要に応じてその都度参照してください。
7. グリル使用時は、決してグリルから離れないでください。
8. グリル使用後や使用を一旦停止する場合は、必ずガスを止めてください。
9. 焼網に可燃物や液体が残らないようにしてください。
10. 本体後部の空気の流れを決して妨げないでください。また本体及び付属品は改造しないでください。
11. 本体からガスボンベまで、ホースがもつれたりねじれたりしないようにしてください。

■ガスボンベの保管について

●地下ではなく地上で、直射日光・排水口・溝などを避けて保管してください。
●本体に接続するまで、ガスボンベのバルブがすべて閉まっていることを確認してください。
●中身が空であっても、ガスボンベは垂直に保管してください。

ガスグリル及び別売品につきましては、販売用ホームページ
www.bbqshop.jp
をご覧ください。

■輸入元

カリフォルニアパティオ株式会社

◎製品ホームページURL
www.californiapatio.jp

◎製品についてのお問合せEメールアドレス
info@californiapatio.jp

■販売店

屋外用ガスグリルシリーズ オプション器具

総合カタログ

ワンボタンで着火

分厚いハンバーグも中身までしっかり火が通ります

大人数でも大丈夫

もっと バーベキューが大好きになるガスグリル!

**ガスだから高火力でスピーディ。溶岩石を使うからガスなのに遠赤外線で香ばしい。しかも準備と後始末がラクラク。
「ご自宅」で楽しめる一番身近で楽しいレジャー「BBQライフ」はじめてみませんか?**

遠赤外線パワーの溶岩石

バルコニーでお手軽に調理できます

はじめまして。
カリフォルニアパティオCEOの
エリック・ハラデレックと申します。

私の母国アメリカでは、日本のみなさまと同じようにBBQが親しまれています。アメリカでは20年前にガスBBQが私たちのライフスタイルの一部になり、今では一家に一台、みんなが好んで使っています。ガスBBQは簡単で便利です。私は日本にガスBBQの料理をはじめ、その楽しみ方を紹介していきたいと考えています。きっと、日本のみなさまにも楽しんでいただけると確信しています。

お買い求めはこちらから **www.bbqshop.jp**

カンタン便利で美味しさ格別。BBQの本場・アメリカ発の楽しいBBQライフをお届けします!

Handy ハンディ

ショルダーバッグにも入るお手軽サイズ。アウトドアで活躍するハンディBBQグリル。

軽量3kg / 取手付きフード / BBQ焼き網 / 1口バーナー / 火力調節 / 取り外し可脚 / ガス調整器付き

●キャンプやビーチなど屋外でのBBQ時に役立つ、ハンディタイプのガスグリル。ご家庭でもバルコニーなど場所をとらずに使えて便利です。
●小型サイズですが火力はパワフル。めんどうな炭火起こしも必要ないので、即バーベキューが楽しめます。火加減はバルブで調整できます。
●ガスが直接当たらない設計なので、ガスのニオイがお肉に移りません。

脚を取り外しボディとフードを重ねてしまえば、ショルダーバックにも入ってしまうコンパクトさ。軽量なので持ち運びもラクラクです。
※バッグは付属していません。

別売りのカセットガスアダプターを使えばカセットガスコンロ用の小型カセットガスも使えます。約2時間使用可能。

Smarty スマーティ

サイドテーブルがコンパクトに折り畳める設計。フードに焼き具合を確認するガラス窓付き。

15人まで / ガラス窓 / 2口バーナー / 可動タイヤ / 保温棚付き / 折り畳みサイド / 溶岩石使用 / ガス調整器付き

ガラス窓から中の焼け具合がチェックできて便利です。

サイドテーブルを折り畳むとスッキリ収納しやすいスタイルに。

●欧米の一般家庭でよく使われている焼き面が48cm×30cmのグリル。約15人までのバーベキューパーティに対応できるゆとりのサイズ設計。●着火はワンボタン。スタンバイまでわずか5分。火力の強いバーナーが2口あるので、スピーディに食材を調理できます。フードをかぶせれば、内部で熱が対流し分厚い肉やハンバーグも中身までしっかり手早くローストできます。●お肉のローストは、お家の中で調理するとニオイや熱気がお部屋にこもりがち。アメリカの奥様は、室外のバーベキューグリルで簡単スピーディに調理を済ませます。そんな便利な使い方を、ぜひお試しください。

別売りのカセットガスアダプターを使えば家庭用の小型カセットガスも使えます。約1.5時間使用可能。

Woody ウッディ

2バーナー、2段保温棚のビッグタイプ。ウッドパネルや便利な調味料ポケットの付いた本格派BBQグリル。

25人まで / ガラス窓 / 2口バーナー / 可動タイヤ / 2段式保温棚 / 折り畳みサイド / ウッドパネル / フロントポケット / 調理具フック / 溶岩石使用 / ガス調整器付き

天然木を活かした個性あふれるウッドパネルデザイン。

●54cm×33cmのワイドレンジな焼き面サイズは20人超のBBQパーティにも対応できます。●サイドテーブルを折り畳むとスッキリ収納しやすいスタイル。
●高級感あふれる天然木のウッド調デザイン。楽しいBBQライフを演出します。
●2段の保温棚やサイドテーブルなど焼き物を乗せられるスペースがたっぷり。
●フードには焼き加減が見えるガラス窓。
●サイドテーブルには調理具フック付き、フロントには調味料などを入れる使いやすいポケット付き。

※トングなど調理器具は別売りです。

別売りのカセットガスアダプターを使えば家庭用の小型カセットガスも使えます。約1時間使用可能。

美味しい&楽しいBBQに必要な使い勝手の良い機能が備わっています。

炭のように遠赤外線で焼く。溶岩石が美味しさの秘密。

ガス直火でなく、溶岩石(ラバロック)を焼網の下に敷くので、肉はガス臭くなく、炭火と同じように遠赤外線で食材がおいしく焼けます。

フードを使えば、熱を逃さずしっかりロースト効果。

分厚いお肉やハンバーグなど中まで火を通したい時は、フードをかぶせると、内部の熱対流により短時間でしっかりローストできます。

省スペースかつ便利な、焼網と保温棚の二段仕様。

下段の焼網で肉や野菜を焼き、焼き上がったものは上段の保温棚へ。場所をとらずに、溶岩石の熱でアツアツの状態のまま保てます。

2バーナーを別々に調節可。火力の調整が思いのまま。

二つのバーナーの火加減を独立して調節できるので、右面は焼き始め、左面は仕上げなど、状態に合わせた微妙な調理が可能です。

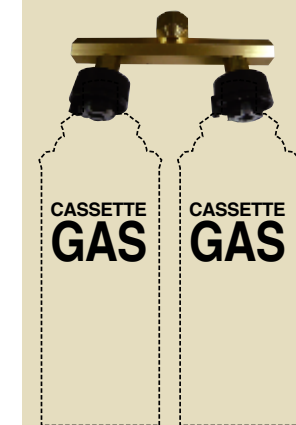
火起こし不要、ボタンで着火。約5分でBBQの準備OK。

点火ボタンを押すだけでカンタンに着火。炭火のような手間ヒマかかる火起こしが不要です。しかも短時間で溶岩石が熱され、準備が楽々。炭で手が汚れることもないので、すぐに調理に取りかかれます。

ガスボンベの取り付けも、ワンタッチで楽々。

取付けは取扱説明書を充分にお読みください。※調整器(レギュレーター・日本製)は本製品に付属しています。またガス容器についてはガス販売店にお問い合わせください。

家庭用小型カセットガスがセットできる、カセットガスアダプターもオプションでご用意。

ワンタッチで取付・固定できます。持ち運びもラクラク便利。

●どこでも手に入る家庭用カセットガスを取り付けて使用するガス供給器です。
●カリフォルニアパティオのガスグリル各種に対応し、連続してガスを供給することができます。
●小型プロパンボンベ(2kg~5kg)にない手軽さ。家庭だけでなくキャンプなどアウトドアレジャーにも最適。
●内部に弁が付いているのでガスが逆流しない安全設計。カセットは1本だけでも使用できます。
●カセットだから保管もしやすく経済的。

＜使用上の注意＞
◎ブタンガスは低温時は気化しづらい性質があります。安全のため気温が20℃以下の環境では使用しないで下さい。
◎アダプターは真鍮製ですが、湿気の多い場所や直射日光の当たる場所で保管しないでください。

知ってる? ガスグリル BBQ&A

Q1 ガスvs木炭。環境に優しいのはどっち?

A 木炭はプロパンの105倍のCO排出量やCO2の排出、着火剤に含まれる有害揮発物質もあり、ガスの方が環境には優しいといえます。新時代のBBQはやっぱりガス!

Q2 ガスグリルって香ばしく焼けるの?

A 溶岩石の遠赤外線効果とガスの強い火力でお肉の内部まで火が通り、また溶岩石に肉汁が滴り落ちると、香ばしい蒸気がお肉を包み込み、炭火同様に美味しくなります。

Q3 ガスBBQvs木炭BBQ。お手軽なのは?

A ガスグリルに軍配。着火後わずか5分でスタンバイOK。木炭ならば準備に3~40分かかるでしょう。何よりお肉が焼ける時間もガスなら炭火よりダンゼン早いです!!

Q4 後片付けが面倒じゃない?

A 木炭のBBQというと、残った灰や炭、カスの始末がとても面倒なイメージがありますが、ガスグリルなら灰も残らないのでスッキリきれい。カスの付いた溶岩石は洗って何度でも使えます。

Q5 BBQは煙たいイメージがあるけれど。。。

A 炭火の場合は、火起こしの時や風が吹くと灰が舞ったりたくさんの煙が出るものですが、ガスグリルならフードをかぶせれば煙も少なく灰が食材に付着することもありません。

Q6 焼けすぎてお肉が真っ黒こげにならない?

A ガスグリルで便利なのは保温棚。焼き上がった食材を焼き網から外しておいても、熱風が適度に当たることで温かさと美味しさをキープできます。もちろん真っ黒こげになることもありません。